

# - HERZLICH WILLKOMMEN -

## SEHR GEEHRTE GÄSTE,

**wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie herzlich im Restaurant PAPADAM.**

Ein Papadam ist ein sehr dünner Fladen aus Linsenmehl und gilt als Spezialität der indischen Küche. Sie sind sehr knusprig und werden in Indien als Beilage zu Currys oder als Zwischenmahlzeit gereicht.

Dies möchten wir auch unseren Kunden bieten und servieren Ihnen die schmackhaften Fladenbrote zusammen mit Dips als Vorspeise.

Lassen Sie sich weiter von den exotischen Köstlichkeiten aus unserer Küche verzaubern.

Unsere höchste Priorität ist Qualität und Frische - die Gerichte werden täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Hierfür gilt auch eine spezielle Besonderheit: Alle Gerichte werden mit einem MASALA, einer Mischung von bis zu 30 Kräutern und Gewürzen, zubereitet. Diese Gewürzmischung wird in Mamas Küche traditionell hergestellt und vollendet hier im Restaurant die zubereiteten Mahlzeiten.

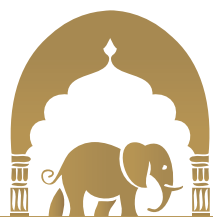
In unserer Speisekarte finden Sie eine interessante Vielfalt aus den milden Variationen aus Nordindien sowie den scharfen Gerichten aus Südindien. Neben den feinen „Makhni“ und „Korma“ Gerichten sind vor allen auch die „Tandoori-Grill-Spezialitäten“ eine Besonderheit der nordindischen Küche. „Madras“ Curry ist ein gutes Beispiel für den schärferen Süden. Das Wort „Curry“ kommt von dem Wort „Kari“, welches übersetzt „Sauce“ bedeutet. „Vindaloo“ ist eine bekannte Westindische Art von Curry.

Lassen Sie sich entführen in die kulinarischen Geheimnisse Indiens in unserem Restaurant PAPADAM.

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, lassen Sie ihn uns bitte wissen - wir erfüllen ihn gern.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen**

## GUTEN APPETIT



INDISCHES RESTAURANT

# PAPADAM

Cocktailbar · Kegellounge



Follow us:  
**papadam\_berlin**

Wenn Sie zufrieden waren, freuen wir uns sehr über Ihre Bewertung bei:



\* MITTAGSTISCH | MO-FR 12-16 UHR  
\* WECHSELNDE MONATSKARTE

\* SCHMACKHAFTE COCKTAILS  
\* STYLISCHE KEGELLOUNGE

\* SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR  
GRUPPEN & FEIERLICHKEITEN



## SUPPEN | SOUPS

- 01 MADRAS RARASAM** **3,50**  
Cremige rote Linsensuppe nach köstlicher indischer Art / *Creamy red lentil soup delicious Indian style*
- 02 TAMATAR SHORBA** **3,50**  
Cremige Tomatensuppe aus frischen Tomaten  
*Creamy tomato soup from fresh tomatoes*
- 03 MULLIGATAWNY** **3,90**  
Typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch  
*Typical indian curry soup with chicken*
- 04 GARAM SHORBA**  **3,90**  
Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch und Lammfleisch / *Hot and sour soup with chicken and lamb*
- 205 MANGO SOUP** **3,90**  
Cremige Mangosuppe nach indischer Art zubereitet mit Mandeln / *Creamy Mango Soup Indian style cooked with almonds*

## SALATE | SALADS

- 05 HARA SALAD** **3,50**  
Kleiner bunter gemischter Salatteller  
*Small mixed salad*
- 06 PANIR SALAD** **6,50**  
Großer Salat mit indischen hausgemachten Rahmkäse, Paprika und Kichererbsen  
*Big Salad with homemade indian cheese*
- 07 TANDOORI CHICKEN SALAD** **7,50**  
Großer Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas  
*Big Salad with chickenstrips and ananas*
- 08 KASHMIR SALAD** **7,90**  
Großer gemischter Salat mit frischem Obst und Joghurt-Dressing / *Large mixed salad with fresh fruit and yoghurt dressing*

## VORSPEISEN | STARTERS

Alle Pakoras werden in einem Kichererbsenmehlteig gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.  
*All warm starters are served with three tasteful sauces. All pakoras are dipped in gram flour paste and deep fried.*

- 09 SAMOSAS** **4,50**  
2 gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Mandeln & Erbsen / *2 dough stuffed with spiced potatoes & peas*
- 10 GOBI PAKORA** **3,50**  
Blumenkohl / *Cauliflower*
- 11 ONION BHAJI** **3,20**  
Zwiebelstreifen / *Onionstrips*
- 12 SCAMPI PAKORA** **7,20**  
Scampis / *scampi*
- 13 FISCH PAKORA** **6,90**  
Rotbarschfilet / *Redfish*
- 14 PANEER PAKORA** **4,90**  
Hausgemachter Rahmkäse  
*Homemade Cheese*
- 15 CHICKEN PAKORA** **4,50**  
Hühnerbrustfilet / *Chicken breast fillet*
- 16 GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 Pers.)** **8,50**  
Pakoras (Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Blumenkohl, Kartoffeln, Rahmkäse)  
*Mixed vegetarian starter plate*

## BEILAGEN | SIDE ORDER

- 17 BHATURA** **2,10**  
Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert  
*Superfine fried flour bread*
- 18 NAAN** **2,20**  
Leichtes knuspriges Fladenbrot, gebacken  
*Crispy baed bread*
- 19 CHEESE NAAN** **2,90**  
Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken mit geriebenen Rahmkäse / *Crispy bread baked in oven, with grated processed cheese*
- 20 GARLIC NAAN** **2,90**  
Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken / *Crispy bread with homemade indian Garlic butter baked*
- 201 PUDINA PARATHA** **3,50**  
Fladenbrot gebacken mit frischer Minze und Ghee (indischer Butter) / *Crispy bread baked with fresh mint and ghee (Indian butter)*
- 21 PAPADAM**  **1,00**  
Knuspriges Hülsenfrüchtemehl mit Pfeffer  
*Pulse flour crisp bread*
- 22 ROTI-CHAPATI** **2,20**  
Vollkornmehlbrot, aus dem Tandoorofen  
*Wholemeal bread, from the tandoor*
- 23 MIX PICKELS**  **2,90**  
Scharf eingelegtes Gemüse  
*Spicy pickled vegetables*
- 24 MANGO CHUTNEY** **2,50**  
Mangostückchen süß-sauer eingelegt  
*Sweet sour mango slice dip*
- 25 RAITA** **2,90**  
Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen  
*Yogurt with cucumbers, tomatoes and spices*

## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

- 26 DAAL MAKHNI**  **8,50**  
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten / *Various Indian lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes*
- 27 BHINDI MASALA** **10,90**  
Frische Okraschoten (ind. Gemüse), Tomaten und Zwiebeln in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce / *fresh okra (ind. vegetables), tomatoes and onions fried in butter, served in a delicious curry sauce*
- 28 MATTAR PANIR** **8,90**  
Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten & gekocht in einer Curry-Sahnesauce / *Homemade cheese with green peas, onions, pureed tomatoes, fried and special spices & cooked in a curry cream sauce*
- 29 PALAK PANIR** **9,50**  
Hausgemachter frischer Rahmkäse gebraten und im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht / *Homemade fresh cream cheese fried and cooked in spinach with a special blend of spices*
- 30 SABZI** **8,90**  
Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten delikaten Currysauce / *Fresh different vegetables in a light delightful curry sauce*
- 31 ALU GOBI MASALA**  **8,90**  
Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, pikant gewürzt / *Fresh cauliflower with potatoes, onions, ginger, garlic, spicy flavored*
- 32 SHAHI PANIR** **9,90**  
Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen / *Home made fresh cream cheese in a mild cashew cream sauce with raisins, almonds and cashew nuts*
- 33 SHAHI BENGAN** **9,50**  
Auberginen kurz frittiert und mit indischem Rahmkäse, Mandeln und Erbsen in einer feinen Curry-Sahne-Sauce serviert / *Eggplant fried and served briefly with Indian cream cheese, almonds and peas in a delicate curry cream sauce*
- 34 MALAI KOFTA** **9,50**  
Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln, Rosinen verfeinert in einer exotischen Cashew-Sahnesauce / *Vegetable balls made from potatoes, cream cheese and various vegetables with almonds, raisins in an exotic cashew cream sauce*
- 35 PANIR MAKHNI** **9,50**  
Hausgemachter Rahmkäse in einer würzigen Butter-Tomaten-Nußsauce / *Home made cream cheese in a spicy tomato butter nut sauce*
- 36 PANIR JHALFREZI**  **10,50**  
Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenen Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen Tomaten / *Homemade Indian cheese in spicy curry sauce with roasted cauliflower, peppers, ginger, garlic, onions and fresh tomatoes*

## HÄHNCHENGERICHTE | CHICKEN DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

- 37 MURGH CURRY** **8,90**  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht mit Ingwer / *Roasted chicken breast fillet cooked in an aromatic curry sauce with ginger*
- 38 MURGH SABZI** **9,90**  
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischen Gemüse in einer Currysauce mit Ingwer / *Fried chicken breast with fresh vegetables in a curry sauce with ginger*
- 39 MURGH SAAG** **9,90**  
Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart mit Ingwer / *Cooked chicken breast with spinach and pureed tomatoes in a special blend of spices with ginger*
- 40 MURGH MADRAS**  **10,50**  
Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original südindischer Madrascurrysauce / *Chicken breast fillet with grated coconut in original South Indian Madras Curry Sauce*
- 41 MANGO MURGH** **10,50**  
Hühnerbrustfilet mit Mangostücken und Mandeln in fruchtiger Mango-Sahnesauce / *Chicken breast fillet with mango pieces and almonds in a fruity mango cream sauce*
- 42 MURGH SPEZIAL** **10,90**  
Hühnerbrust mit Gemüse, Rosinen & Mandeln in einer milden Curry-Sahnesauce / *Chicken breast with vegetables, raisins & almonds in a mild curry-cream sauce*
- 43 MURGH MANCHURIAN**  **10,90**  
Frittierte Hühnbällchen in süßsaurer Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika & Ingwer / *Fried chicken balls in sweet and sour tomato sauce with onions, paprika & ginger*
- 44 MURGH KORMA** **10,90**  
Hühnerbrustfilet in einer milden Cashew-Sauce, mit Mandeln, Käse und Rosinen / *Chicken breast fillet in special mild shew sauce with almonds, cheese and raisins*
- 45 MURGH JHALFRESI**  **9,90**  
Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Blumenkohl und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce / *Chicken fillet with tomatoes, onions, peppers, cauliflower and ginger according to North Indian style in a spicy curry sauce*
- 46 MURGH MAKHNI** **10,50**  
Gewürzte saftige Tandoori Huhnstücke, kurz gegrillt und fertig gegart, in einer sahnigen Butter-Tomatensauce mit Mandeln und Cashew / *Spicy Tandoori chicken pieces, briefly grilled and ready cooked, in a tomato butter cream sauce with almonds and cashew*

# LAMMGERICHTE | LAMB DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

- 47 MUTTON CURRY** 9,50  
Lammfleisch in Currysauce mit Ingwer auf köstliche indische Art zubereitet / *Lamb cooked in curry sauce with ginger on delicious Indian Art*
- 48 MUTTON PALAK** 10,50  
Lammfleisch in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach indischer Art / *Lamb meat in spinach with fresh ginger and garlic - Indian style*
- 49 MUTTON SABZI** 10,90  
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer / *Lamb in curry sauce with assorted fresh vegetables and ginger*
- 50 ROGAN JOSH** 10,90  
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und mit grüner Paprika in Currysauce / *Lamb in a spicy blend of onions, ginger, garlic and with green bell peppers in curry sauce*
- 51 MUTTON VINDALOO**  11,50  
Südindische Lammspezialität mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce / *South Indian lamb specialty with potatoes and grated coconut in a hot spicy curry and coconut sauce*
- 52 MUTTON KORMA** 11,50  
Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenen Rahmkäse / *Lamb in a mildly spiced cashew cream sauce with almonds, raisins and grated processed cheese*
- 53 MUTTON BANGLORI**  11,50  
Lammfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten, Paprika, Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen / *Lamb cooked with pineapple, tomatoes, peppers, ginger and garlic with exotic spices*
- 253 GOSHT COCONUT** 13,50  
Lammfleisch mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen & Cashewnüssen in einer Honig-Currysauce / *Lamb with coconut, almonds, raisins & cashew nuts in a honey curry sauce*

## TANDOORI GRILLS

Gegrilltes aus dem original indischen Lehmofen,  
serviert auf einer heißen Gusseisenpfanne mit Basmatireis und Beilagensalat.  
*Grilled from the original Indian clay oven, served on a hot cast iron pan with Basmatireis and side salad.*

- 54 SABZI TIKKA** 10,90  
Gemischtes Gemüse und indischer Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer / *Mixed vegetables and Indian cream cheese marinated in yoghurt and numerous spices with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 55 TANDOORI MURGH** 11,50  
Zwei Hähnchenkeulen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert, mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer / *Two chicken legs, 24 hours in yogurt marinated in special Indian spices with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 56 MURGH TIKKA** 12,90  
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes Hähnchenbrustfilet wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert / *Marinated in yogurt, saffron and spices chicken breast fillet served with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 57 MUTTON TIKKA** 12,90  
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert / *Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger*
- 257 MURGH TIKKA MUGHLAI** 13,90  
Hähnchenbrustfilet und köstlicher ind. Rahmkäse mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und gegrillt, mit Mandeln und Cashewnüssen in einer cremigen Sauce / *Chicken breast fillet and delicious Indian cream cheese with special Indian spices marinated and grilled, served with almonds and cashew nuts in a creamy sauce*
- 58 SEAFOOD TIKKA** 14,50  
Rotbarschfilet und geschälte Garnelen mariniert mit feinen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer und Kräutern / *Redfish and peeled prawns marinated with spices, onions, tomatoes, paprika, ginger and herbs*
- 59 SCAMPI TIKKA** 14,50  
Gegrillte Großgarnelen mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer, eingelegt in Joghurt-Safran und verfeinert mit speziellen Kräutergewürzen / *Grilled prawns with onions, peppers, tomatoes and ginger, pickled in yoghurt saffron and refined with special herb spices*
- 60 PAPADAM MIX GRILL** 14,90  
Eine köstliche Zusammenstellung der Tandoori Spezialitäten mit gegrilltem Huhn, Lamm, Entenbrustfiletstücke und indischem Rahmkäse / *A delicious assortment of tandoori specialties with grilled chicken, lamb, duck breast fillets and Indian cheese*
- 260 PAPADAM KARAHI** 14,50  
Gegrilltes Lamm- & Hähnchenfleisch mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Koriander Körner und Paprika in einer pikanten Currysauce / *Grilled lamb and chicken with tomatoes, ginger, onions, coriander grains and peppers in a spicy curry sauce*
- TANDOORI GRILL SAUCE**
- 61 MALABARI** 2,90  
Erdnuß – Currysauce / *Peanut curry sauce*
- 62 MAKHANI** 2,90  
Butter-Tomaten-Sahnesauce  
*Tomato butter cream sauce*
- 63 CURRYSAUCE** 2,90

## ENTEN SPEZIALITÄTEN | DUCK SPECIALTIES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

- 65 BATHAK HONIG TIKKA** **14,50**  
Entenfleischstücke gegrillt mit Honig, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung und in einer Gusseisenpfanne serviert / *Duck meat pieces grilled with honey, onions, peppers, tomatoes, garlic and ginger in a well-balanced blend of spices and served in a cast iron skillet*
- 66 BATHAK MUGHLAI TIKKA** **14,50**  
Entenfleischstücke und Rahmkäse in speziellen ind. Gewürzen mariniert, gegrillt & mit Mandeln und Cashew-nüssen in einer cremigen Sauce auf einer heißen Gusseisenpfanne serviert / *Duck and cream cheese marinated in special Indian spices grilled & served with almonds and cashew nuts in a creamy sauce on a hot cast iron skillet*
- 67 BATHAK MAKHNI** **13,90**  
Entenfleisch in feiner Butter-Tomaten-Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln garniert / *Duck meat in fine butter-tomato-saffron-cashew-cream sauce garnished with almonds*
- 68 BATHAK MASALA** **13,90**  
Entenfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und frischen pürierten Tomaten / *Duck meat fried with fresh ginger, garlic, onions and fresh pureed tomatoes*
- 69 BATHAK HONEY LEMON DUCK** **13,90**  
Entenbrustfiletstücke in leicht süßer Currysauce, verfeinert mit Honig & Zitrone / *Duck breast fillets in a slightly sweet curry sauce flavored with honey & lemon*

## SCAMPI & FISCHGERICHTE | SCAMPI & FISH DISHES

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis und kleinem Beilagensalat serviert.  
*All dishes are served with basmati rice and small salad.*

- 70 SCAMPI CHILI**  **14,50**  
Großgarnelen gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ingwer und frischen Chilis in einer Süß-Sauer-Sauce / *Prawn cooked with onions, peppers, tomatoes, ginger and fresh chillies in a sweet and sour sauce*
- 71 SCAMPI KORMA** **14,50**  
Großgarnelen in mild gewürzter Safran-Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen, geriebenem Rahmkäse und Cashewnüssen garniert / *Garnished prawns in a mildly spicy cream sauce with saffron cashew Mandeln, raisins, grated cream cheese and cashew nuts*
- 72 RED COCONUT SNAPPER**  **13,90**  
Rotbarschfilet in einer Kokosmilch-Cashew-Tomaten-sauce, garniert mit Mandeln / *Redfish fillet in a coconut milk cashew tomato sauce garnished with almonds*
- 73 MASCHLI TIKKA MASALA** **13,90**  
Rotbarschfilet in Joghurt mariniert, anschließend im Tandoori-Ofen gegrillt & mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in einer pikanten Currysauce serviert / *snapper filet marinated in yogurt, then in the tandoori oven grilled and with finely chopped tomatoes, onions served and ginger in a spicy curry sauce*

## BIRYANIS - KULINARISCHE REISSPEZIALITÄTEN

Basmatireis gebraten mit frischem Gemüse, Erbsen, Rosinen & Nüssen - serviert mit gewürztem Joghurt.  
*Basmati rice fried with fresh vegetables, peas, raisins & nuts - served with spiced yogurt.*

- 74 VEGETARISCHES BIRYANI** **9,90**  
mit Gemüse & Rahmkäse / *with vegetables & cream cheese*
- 75 MURGH BIRYANI** **11,50**  
mit Hühnerbrustfilet / *With Chicken breast fillet*
- 76 MUTTON BIRYANI** **12,50**  
mit Lammfleisch / *With lamb*
- MIX BIRYANI (CHICKEN & LAMB)** **13,90**  
mit Hühnerbrustfilet & Lammfleisch

## DESSERT

- 77 SIRI KAND** **3,90**  
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig  
*Fruit in yogurt and honey*
- 78 HALWA** **3,90**  
Gebratener Grieß mit Mandeln  
*Fried semolina with almonds*
- 79 GULAB JAMUN** **3,90**  
Frittierte Teigbällchen in Zuckersirup (klassische ind. Süßspeise) / *Deep-fried dough balls in sugar syrup*

## SCHÄRFE | SHARPNESS

- MILD | NORMAL** (ohne Kennzeichnung)
- MITTELSCHARF** 
- SCHARF** 
- Wir schärfen die Speisen gerne nach Ihrem Wunsch.  
*We sharpen the food gladly as desired.*

# - THALI & PLATTEN -

## THALI:

Thaili ist eine traditionelle Platte für eine Person bestehend aus 3 kleinen Gerichten.  
*Thaili is a traditional board for one person with 3 small dishes.*

### VEGETABLE THALI

**85 DAAL MAKHNI** **13,90**  
Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten / *Various Indian lentils cooked with butter, garlic, ginger and tomatoes*

**SABZI**  
Gemischtes Gemüse / *Mixed vegetables*

**PALAK PANIR**  
Hausgemachter Rahmkäse gebraten im Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung / *Homemade cream cheese in spinach fried with a special blend of spices*

**BEILAGEN**  
Reis, Raita, Bhatura und Salat  
*Side dishes: rice, bread and salat*

### MIXED THALI

**86 PANIR MAKHNI** **14,90**  
Rahmkäse in Butter-Tomatensauce  
*Cream cheese in butter-tomato sauce*

**CHICKEN MADRAS**   
Hühnerfilet mit Kokos / *Chicken with coconut*

**MUTTON CURRY**  
Lammfleisch in Currysauce auf köstliche indische Art zubereitet / *Lamb cooked in curry sauce on delicious Indian Style*

**BEILAGEN**  
Reis, Raita, Bhatura und Salat  
*Side dishes: rice, bread and salat*

## PLATTE:

Jede Platte wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert. (ab 2 Personen)  
*Each plate is offered as a 3-course menu and served with many side dishes. (valid from 2 persons)*

### JOGI PLATTE

pro Person

**87 DAAL SOUP** **17,90**  
Rote Linsensuppe / *Red Lentil Soup*

**SABZI TIKKA**  
Gemischtes Gemüse und hausgemachter Rahmkäse mariniert in Joghurt und zahlreichen Gewürzen  
*Mixed vegetables and homemade cream cheese marinated in yogurt and spices numerous*

**MALAI KOFTA**  
Gefüllte Gemüsebällchen in Cashewsauce  
*Stuffed vegetable balls in cashew sauce*

**BHINDI MASALA**  
Frische Okraschoten (indisches Gemüse), Zwiebeln und Tomaten in Butter gebraten, serviert in einer leckeren Currysauce  
*fresh okra (indian vegetables), onions and tomatoes fried in butter, served in a delicious curry sauce*

**BEILAGEN**  
Reis, Raita, Bhatura und Salat  
*Side dishes: rice, bread and salat*

**SHIRI KAND (DESSERT)**  
Früchte eingelegt in Joghurt und Honig  
*Fruit in yogurt and honey*

### PAPADAM PLATTE

pro Person

**88 MANGO SOUP** **19,90**  
Mangosuppe / *mango soup*

**BATHAK KARAHI**  
Entenfleisch gegrillt mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Koriander Körner und frischen pürierten Tomaten  
*Grilled duck with fresh ginger, garlic, onions, peppers, coriander grains and fresh pureed tomatoes*

**BUTTER CHICKEN**  
Gegrilltes Hähnchen in Buttersauce  
*Grilled chicken in butter sauce*

**MUTTON TIKKA**  
In Joghurt, Safran und Gewürzen mariniertes frisches Lammfleisch wird mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Ingwer serviert  
*Marinated in yogurt, saffron and spices fresh lamb is served with onions, peppers, tomatoes and ginger*

**BEILAGEN**  
Reis, Raita, Bhatura und Salat  
*Side dishes: rice, bread and salat*

**HALWA (DESSERT)**  
Gebratener Grieß mit Rosinen und Mandeln  
*Fried semolina with raisins and almonds*

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

	Tasse
<b>ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	2,20
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>2</sup>	3,50
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>2</sup>	2,50
<b>KAFFEE</b> <sup>2</sup>	2,50
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>2</sup>	2,80
<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>2</sup>	3,20
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>2</sup>	3,50
<b>GETREIDEKAFFEE</b>	2,30
<b>GETREIDEMILCHKAFFEE</b>	2,80
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	3,00
<b>HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE</b>	3,20
<b>IRISH COFFEE</b> <sup>2</sup> mit 2 cl indischer Rum, brauner Zucker & Sahne <sup>9</sup>	4,50
<b>GROG</b> <sup>2</sup> mit 2 cl indian Old Monk	3,90
<b>BAILEYS COFFEE / CAPPUCCINO</b> <sup>1, 2, 3</sup>	4,50

## TEE

### Mit Honig serviert

	Glas
<b>CHAI - TEE</b> Indischer Jogitee, hausgemacht mit Gewürzen, Milch und Honig	2,50
<b>FRISCHER INGWER TEE</b>	3,20
<b>FRISCHER INGWER &amp; MINZE TEE</b>	3,50
<b>FRISCHER INGWER &amp; LIMETTEN TEE</b>	3,50
<b>FRISCHER MINZETEE</b>	3,20
<b>HEISSE ZITRONE</b>	2,90
<b>GLAS - TEE</b> Darjeeling, Earl Grey, Grünertee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtete	2,50

## SÄFTE & NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
<b>DIE EXOTEN</b> Fruchtsaftgetränke: Mango, Guave, Lychee Nektare: Cranberry, Rhababer, Maracuja	2,50	4,50
<b>DIE KLASSIKER</b> Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Kiba	2,50	4,50
<b>ALLE SAFTSCHORLEN</b>	2,50	3,50

## EXOTISCHE INDISCHE DRINKS

	0,2 l	0,4 l
<b>MANGOLASSI</b>	3,20	4,50
<b>MANGOSHAKE</b>		4,50

## SOFTDRINKS

	0,25 fl	0,75 fl
<b>SELTERS CLASSIC</b>	2,50	5,50
<b>SELTES NATURELL</b>	2,50	5,50
<b>COCA-COLA</b> <sup>1,2,8</sup>	2,50	4,60
<b>COCA-COLA LIGHT</b> <sup>1,2,6,8</sup>	2,50	4,60
<b>COCA-COLA ZERO</b> <sup>1,2,5,6,8</sup>	2,50	4,60
<b>FANTA</b> <sup>1,8</sup>	2,50	4,60
<b>SPRITE</b> <sup>8</sup>	2,50	4,60
<b>MEZZO MIX</b> <sup>1</sup>	2,50	4,60
<b>GINGER ALE</b> <sup>1,8</sup>	2,50	4,60
<b>BITTER LEMON</b> <sup>3,8</sup>	2,50	4,60
<b>TONIC WATER</b> <sup>3,8</sup>	2,50	4,60
<b>TAFELWASSER</b>		3,50

	0,2 l	0,4 l
<b>FASSBRAUSE RIXDORFER</b> <sup>1,8</sup>	2,50	4,60
<b>MALZTRUNK</b> <sup>1</sup>	0,33 fl	2,90

## FASSBIERE

	0,3 l	0,5 l
<b>FREIBERGER PILS</b>	2,90	3,90
<b>FREIBERGER SCHWARZBIER</b>	2,90	3,90
<b>ALSTER VOM FASS</b> <sup>1,8</sup>	2,90	3,90
<b>DIESEL VOM FASS</b> <sup>1,2,8</sup>	2,90	3,90

## FLASCHENBIERE

	0,33 fl	0,5 fl
<b>INDISCHES BIER (KING FISHER)</b>	3,20	
<b>FREIBERGER ALKOHOLFREI</b>	2,90	
<b>BERLINER WEISSE ROT &amp; GRÜN</b>	2,90	
<b>SCHÖFFEHOFFER HEFEWEIZEN</b>		3,90
<b>SCHÖFFEHOFFER KRISTALLWEIZEN</b>		3,90
<b>SCHÖFFEHOFFER ALKOHOLFREI</b>		3,90

## OFFENE WEISSWEINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>
Intensiv, fruchtig, ausgewogen		
<b>FALANGHINA</b>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>
Trocken, harmonisch und frisch		
<b>SULA CHENIN BLANC</b>	<b>4,20</b>	<b>8,80</b>
Indischer trockener Weißwein		
<b>ROSÈ</b>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>
Fruchtig, frisch, leicht süß		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	<b>3,90</b>	

## OFFENE ROTWEINE

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>MERLOT</b>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>
Intensiv, trocken, lieblich		
<b>AGLIANICO</b>	<b>3,90</b>	<b>8,50</b>
Vollmundig, würziger Geschmack		
<b>JOGI CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>4,20</b>	<b>8,90</b>
Indischer trockener Rotwein		

## FLASCHENWEINE WEISS

	<b>Fl 0,75 l</b>
<b>GRILLO</b>	<b>17,90</b>
Trocken, frisch, fruchtig, leicht	
<b>SULA CHENIN BLANC</b>	<b>18,90</b>
Indischer trockener Weißwein	
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>17,90</b>
Trocken, gehaltvoll, harmonisch	

## FLASCHENWEINE ROT

	<b>Fl 0,75 l</b>
<b>NERO D'AVOLA</b>	<b>18,90</b>
Sizilien, ist voller Frucht, gutem Körper und Tiefe	
<b>JOGI CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>19,90</b>
Indischer trockener Rotwein	
<b>NEGROAMARO</b>	<b>18,90</b>
Intensiv rubinrot, Bouquet von reifen Früchten, weich, samtig und strukturiert im Geschmack	

## PROSECCO & SEKT

	<b>0,1 l</b>	<b>Fl 0,75 l</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>3,90</b>	
<b>SEKT MIT MANGO/GUAVA</b>	<b>4,20</b>	
<b>FALANGHINA</b>		<b>17,90</b>
Sekt, trocken im Geschmack		

## APERITIFS

<b>KIR ROYAL</b>	<b>3,90</b>
<b>MARTINI - BIANCO, ROSSO</b>	<b>3,50</b>
<b>SHERRY - MEDIUM DRY</b>	<b>3,50</b>
<b>CAMPARI<sup>1</sup> - ORANGE / SODA</b>	<b>3,90</b>
<b>APEROL<sup>3</sup> - SPRITZ</b>	<b>4,50</b>
<b>HUGO<sup>1,4,6</sup></b>	<b>5,50</b>
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limejuice	

## DIGESTIFS

	<b>2 cl</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	<b>3,20</b>
<b>AVERNA<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>MALTESER AQUAVIT</b>	<b>3,20</b>
<b>GRAPPA</b>	<b>3,20</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>3,20</b>
<b>MANGOSCHNAPS</b>	<b>3,20</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>3,20</b>

## LIKÖRE

	<b>2 cl</b>
<b>BAILEYS<sup>1,3</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>3,20</b>
<b>AMARETTO<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>SOUTHERN COMFORT<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>BATIDA DE COCO<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>3,20</b>
<b>KALUHA-KAFFEELIKÖR<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>

## RUM

	<b>2 cl</b>
<b>OLD MONK RUM 7 JAHRE<sup>1</sup>, INDIEN</b>	<b>4,50</b>
<b>BACARDI</b>	<b>2,90</b>
<b>HAVANNA CLUB<sup>1</sup></b>	<b>2,90</b>
<b>OLD PASCAS<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>

## WHISKY

	<b>2 cl</b>
<b>JIM BEAM</b>	<b>3,20</b>
<b>BALLANTINES FINEST<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>JOHNNIE WALKER RED<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>CHIVAS REGAL<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>

## BRANDY & COGNAC

	<b>2 cl</b>
<b>ASBACH - URALT, OSBORNE<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>
<b>REMY MARTIN V.S.O.P.<sup>6</sup></b>	<b>3,90</b>

## VODKA

	<b>2 cl</b>
<b>ABSOLUT</b>	<b>3,20</b>

## TEQUILA

	<b>2 cl</b>
<b>SIERRA TEQUILA SILVER I GOLD<sup>1</sup></b>	<b>3,20</b>

## GIN

	<b>2 cl</b>
<b>GORDONS GIN</b>	<b>3,20</b>



# COCKTAIL & LONGDRINKS

## KLASSIKER COCKTAILS

<b>MAI TAI</b> <sup>1,4,5,6</sup> 73% weisser & brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft	<b>7,50</b>
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca, Limetten, Rohrzucker	<b>7,50</b>
<b>MOJITO</b> Havanna, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Soda	<b>7,50</b>
<b>ZOMBIE</b> <sup>1,4,5,6,8</sup> 73% weißer & brauner Rum, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen- & Ananassaft, Kirschnektar	<b>7,50</b>
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,2,4,6,8</sup> Gin, Vodka, Tequila, Weißer Rum, Triple Sec, Zuckersirup, Limejuice, Cola	<b>7,50</b>
<b>PLANTERS PUNCH</b> <sup>1,4,5,6,8</sup> Angostura, weisser & brauner Rum, Grenadine, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	<b>6,50</b>
<b>WATERMELON MAN</b> <sup>1,4,5,8</sup> Vodka, Melonenlikör, Limejuice, Grenadine, Orangen & Ananassaft	<b>6,50</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1,4,8</sup> Vodka, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Cranberrysaft	<b>6,50</b>
<b>HURRICAN</b> <sup>1,4,5,8</sup> Weißer Rum, Brauner Rum, Maracujasirup, Limejuice, Ananas- & Orangensaft	<b>6,50</b>
<b>TORNADO</b> <sup>1,4,5,8</sup> Tequila, Pfirsichlikör, Limejuice, Maracuja- & Orangen- & Ananassaft	<b>6,50</b>
<b>FLYING CANGAROO</b> <sup>1,5</sup> Weißer & Brauner Rum, Vanillesirup, Kokossirup, Ananassaft	<b>6,50</b>
<b>TOUCH DOWN</b> <sup>1,4,8</sup> Gin, Apricot, Vodka, Limejuice, Maracujasaft, Grenadine	<b>6,50</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1,8</sup> Tequila, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft	<b>6,50</b>

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>VIRGIN COLADA</b> <sup>1,5</sup> Kokossirup, Sahne, Ananassaft	<b>5,50</b>
<b>MANGO KISS</b> <sup>1,5</sup> Mangopüree, Sahne, Ananassaft, Mangosaft	<b>5,50</b>
<b>IPANEMA</b> <sup>1,4,8</sup> Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	<b>5,50</b>
<b>MOSKITO</b> <sup>1,4,8</sup> Frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	<b>5,50</b>
<b>SWEET AMARA</b> <sup>1,4,5,6,8</sup> Maracujanektar, Orangen- & Ananassaft, Limejuice, Grenadine	<b>5,50</b>
<b>PAPADAM MIXER</b> <sup>1,4,6,8</sup> Maracujasaft, Vanille- & Maracujasirup, Limejuice	<b>5,50</b>
<b>MANGO FREEZER</b> <sup>1,4,6,8</sup> Mangosaft, Orangensaft, Mangosirup, Limejuice	<b>5,50</b>

## SPEZIAL COCKTAILS

<b>PAPADAM COCKTAIL</b> <sup>1,4,6,8</sup> Havanna Club, Indischer Rum (Old Monk), Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Mangosaft	<b>7,50</b>
<b>INDIAN SUMMER</b> <sup>1,4,6</sup> Vodka, Limejuice, Mango-, Guava- & Orangensaft	<b>6,90</b>
<b>GOA BEACH</b> <sup>1,5</sup> Vodka, Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	<b>6,90</b>
<b>BOLLYWOOD DREAM</b> <sup>1,4,5,6</sup> Gin, Mangosirup, Limejuice, Ananassaft, Kirsch- & Maracujanektar	<b>6,90</b>
<b>KAMASUTRA</b> <sup>1,4,5,6,8</sup> Gin, Peachlikör, Grenadine, Limejuice, Ananas- und Orangensaft	<b>6,90</b>
<b>INKA</b> <sup>1,4,6</sup> Tequila, Erdbeer & Kokossirup, Limejuice, Maracujasaft	<b>6,90</b>
<b>PAPADAM COOLER</b> <sup>4,6</sup> Malibu, Limejuice, Guavasaft, Lycheesaft	<b>6,90</b>
<b>DEHLI SLING</b> <sup>1,4,6,8</sup> Gin, Kirschlikör, Limejuice, Grenadine, Soda	<b>6,90</b>

## SAHNE COCKTAILS

<b>ADONIS</b> <sup>1,3,5</sup> Amaretto, Baileys, Kokossirup, Mandelsirup, Sahne, Ananassaft	<b>6,50</b>
<b>SOLERO</b> <sup>1</sup> Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne	<b>6,50</b>
<b>PINA COLADA</b> <sup>1,5</sup> Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	<b>6,50</b>
<b>MANGO COLADA</b> <sup>1,5</sup> Weißer Rum, Kokossirup, Mangosirup, Ananassaft, Mangosaft, Sahne	<b>6,50</b>
<b>SWIMMING POOL</b> <sup>1,5</sup> Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne	<b>6,50</b>

## HAPPY HOUR (AB 20.00 UHR)

**ALLE COCKTAILS 5,50**

## LONGDRINKS

<b>VODKA LEMON</b> <sup>3,8</sup> /ORANGE	<b>6,50</b>
<b>GIN TONIC/LEMON</b> <sup>3,8</sup>	<b>6,50</b>
<b>SOUTHERN COMFORT GINGER ALE</b> <sup>1,8</sup>	<b>6,50</b>
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> ORANGE/SODA/MARACUJA	<b>6,50</b>
<b>WHISKY COLA</b> <sup>1,2,8</sup>   <b>HAVANNA COLA</b> <sup>1,2,8</sup>	<b>6,50</b>
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,2,6</sup>	<b>6,50</b>
<b>MOSKOW MULE</b> <sup>1,8</sup> Vodka, , Frischer Ingwer, Ginger Ale	<b>6,50</b>